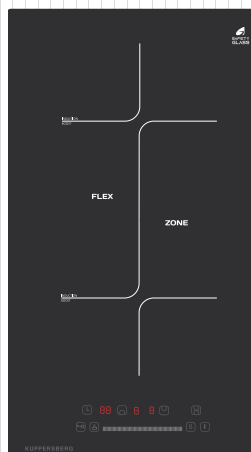


TECHNISCHER PASS

TECHNICAL PASSPORT

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ICS 311

INDUKTIONKOCHFELD

BUILT-IN INDUCTION HOB

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

KUPPERSBERG



INHALT

1. VORWORT 4

2. ALLGEMEINE HINWEISE 8

3. BETRIEB 11

4. KOCEHPFEHLUNGEN 16

5. STÖRUNGSANZEIGE UND PRÜFUNG 18

6. INSTALLATION UND ANSCHLUSS..... 20



1. VORWORT

1.1 SICHERHEITS

WARNUNGEN

Es ist uns sehr wichtig, Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Gefahr durch elektrischen Strom

➔ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Installations- oder Wartungsarbeiten durchführen.

➔ Das Gerät muss gemäß den Anforderungen der aktuellen Normen an das Erdungssystem angeschlossen werden.

➔ Alle Arbeiten an der internen Verkabelung des Gebäudes dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

➔ Andernfalls kann es zu einem Stromschlag mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

1.2.2 Schnittgefahr

➔ Seien Sie vorsichtig! Kochfelder haben scharfe Kanten.

➔ Die Nichtbeachtung der Vorichtsmaßnahme kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

➔ 1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

➔ Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

➔ Stellen Sie keine brennbaren Materialien oder Produkte auf dieses Gerät.

➔ Geben Sie diese Anweisungen an die Person, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist. Dadurch reduzieren sich Ihre Installationskosten.

➔ Um gefährliche Situationen zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den Installationsanweisungen in diesem Dokument installiert werden.

➔ Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein und alle Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

➔ Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Lasttrennschalter ausgestattet ist, um eine vollständige Trennung von der Stromquelle zu gewährleisten.

➔ Eine falsche Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Erlöschen der Haftung des Herstellers führen. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen verwendet werden, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, um damit zu arbeiten, jedoch nur, wenn sie beaufsichtigt oder in sicherem Betrieb geschult sind das Gerät und sind sich der möglichen Gefahren bewusst, die

mit seiner unsachgemäßen Verwendung verbunden sind.

Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nur von Kindern unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Im Falle einer Beschädigung muss das Stromkabel von einem Spezialisten des Herstellers, seinem autorisierten Servicecenter oder einer anderen Person mit den entsprechenden Qualifikationen ausgetauscht werden. Andernfalls können gefährliche Situationen auftreten.

WARNUNG: Wenn auf der Oberfläche Risse auftreten, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies liegt daran, dass Glaskeramik oder ein ähnliches Material auf dem Kochfeld auch die Funktion des Schutzes gegen Berühren von stromführenden Teilen erfüllt.

Lassen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Kochfeld, da diese heiß werden können.

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

Verwenden Sie keine Dampfwaschmaschine zum Reinigen kontaminierter Kochfeldoberflächen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

⚠️ WARNUNG: Brandgefahr! Verwenden Sie keine Kochfelder, um Küchenutensilien oder andere Gegenstände aufzubewahren.

Der Garvorgang sollte immer unter

Kontrolle sein. Der Garvorgang sollte unabhängig von seiner Dauer ständig überwacht werden.

⚠️ WARNUNG: Lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann. Sie können das Feuer nicht mit Wasser löschen. Im Brandfall ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und die Flamme anschließend mit z.B. einer Abdeckung oder einer Löschdecke abzudecken.

1.3 BETRIEB UND INSTANDHALTUNG

1.3.1 Gefahr durch elektrischen Strom

➡ Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Wenn das Kochfeld einen Riss oder eine andere Beschädigung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

➡ Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder warten.

➡ Andernfalls kann es zu einem Stromschlag mit schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen.

1.3.2 Schnittgefahr

➡ Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsanforderungen.

➡ Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrisch implantierten

Induktionkochfeld

Geräten (z. B. einer Insulinpumpe) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um die Kompatibilität dieser Geräte mit dem vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feld zu überprüfen.

➔ Andernfalls kann es zu schweren oder sogar tödlichen Verletzungen kommen

1.3.3 Die Gefahren, die mit der Anwesenheit von heißen Oberflächen

➔ Während des Betriebs werden einige Teile sehr heiß und können bei Berührung Verbrennungen verursachen.

➔ Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Körperteilen und Kleidung mit der Kochfeldoberfläche, bis diese vollständig abgekühlt ist.

➔ Lassen Sie Kinder sich nicht einem Arbeitsgerät nähern.

➔ Seien Sie vorsichtig! Die Griffe von Töpfen oder Pfannen können sehr heiß werden. Die Griffe der Töpfe oder Pfannen sollten nicht über den anderen enthaltenen Kochzonen liegen. Halten Sie Kinder von den Griffen des Geschirrs fern.

➔ Geschieht dies nicht, kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.3.4 Schnittgefahr

➔ Nach dem Entfernen der Schutzabdeckung öffnet sich der Zugang zur scharfen Klinge des Abstreifers für das Kochfeld. Verwenden Sie den Schaber

mit größter Sorgfalt und bewahren Sie ihn immer geschlossen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

➔ Die Nichtbeachtung der Vorichtsmaßnahme kann zu Schnitten und anderen Verletzungen führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

➔ Lassen Sie ein funktionierendes Gerät nicht unbeaufsichtigt. Das Wegkochen von Flüssigkeiten und Tröpfchen fettiger Produkte auf der Oberfläche des Geräts kann Rauch und Feuer verursachen.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsort.

➔ Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Gerät.

➔ Stellen Sie keine magnetisierten Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) auf das Gerät oder Exposition gegenüber dem vom Gerät erzeugten elektromagnetischen Feld kann zu Arbeitsunterbrechungen führen.

➔ Verwenden Sie das Gerät nicht für die Raumheizung.

➔ Stellen Sie nach dem Gebrauch sicher, dass alle Kochzonen und das Kochfeld selbst gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren ausgeschaltet sind (z. B. mit Hilfe der Tasten auf dem Touch-Bedienfeld). Verlassen Sie sich nicht nur auf die Kochgeschirr-Erkennungsfunktion, die das Kochfeld ausschaltet, nachdem Sie das Kochgeschirr herausgenommen haben.

➔ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sitzen, stehen oder auf das Gerät klettern.

➔ Bewahren Sie keine Gegenstände, die Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Kochfeld auf. Kinder können beim Aufsteigen auf das Kochfeld schwer verletzt werden.

➔ Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in dem Raum, in dem das Gerät arbeitet.

➔ Kinder und Menschen mit Behinderungen sollten das Gerät nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und erfahrenen Person verwenden, die ihnen die erforderlichen Anweisungen geben kann. Die verantwortliche Person muss sicherstellen, dass sie das Kochfeld benutzt, ohne sich und andere zu verletzen.

➔ Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts selbst, es sei denn, dies ist ausdrücklich in diesem Handbuch angegeben. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

➔ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

➔ Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.

➔ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten und bewegen Sie es auf der Glasoberfläche des Kochfelds, da dies zu Kratzern führen kann.

➔ Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Metallwaschlappen oder Scheuermittel, da dies die Glasoberfläche des Kochfelds zerkratzen könnte.

➔ Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche

Zwecke vorgesehen: in Essbereichen von Mitarbeitern von Geschäften, Büros und ähnlichen Einrichtungen; in Wohngebäuden auf Bauernhöfen; Kunden in Hotels, Motels, Hostels und ähnlichen Wohnorten.

➔ **WARNUNG:** während des Gebrauchs können das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile heiß werden.

➔ Seien Sie vorsichtig. Berühren Sie nicht die Heizelemente.

➔ Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht eines Erwachsenen in der Nähe des Geräts aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die bestehenden Gefahren verstehen.

Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen.

Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen reinigen und pflegen.

➔ **WARNUNG:** lassen Sie das Kochfeld beim Kochen mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt, da dies zu gefährlichen Situationen und Bränden führen kann. Sie können das Feuer NICHT mit Wasser löschen. Im Brandfall ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und die Flamme anschließend mit z.B.

Induktionkochfeld

einer Abdeckung oder einer Löschdecke abzudecken.

➡ **WARNUNG:** brandgefahr! Verwenden Sie keine Kochfelder, um Küchenutensilien oder andere Gegenstände aufzubewahren.

➡ **WARNUNG:** wenn auf der Oberfläche Risse auftreten, muss das Gerät ausgeschaltet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden. Dies liegt daran, dass Glaskeramik oder ein ähnliches Material auf dem Kochfeld auch die Funktion des Schutzes gegen Berühren von stromführenden Teilen erfüllt.

➡ Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

➡ Das Gerät ist nicht für die Steuerung eines externen Timers oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

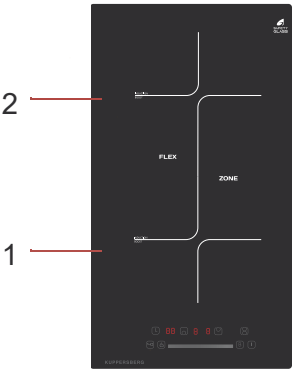
WARNUNG: mit dem Kochfeld dürfen nur Schutzvorrichtungen verwendet werden, die vom Hersteller dieses Haushaltsgeräts entwickelt wurden, in der Anleitung als für die Verwendung mit diesem Gerät geeignet angegeben oder in das Gerät selbst eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.



2. ALLGEMEINE HINWEISE

1. Φ 180mm Max:1800W/2200W

2. Φ 180mm Max:1800/2200W



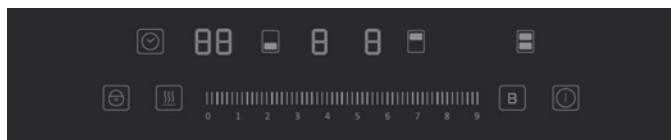
2.1 Technische Daten

Modell	ICS 311
Heizzone	2
Spannung	220-240 B, 50/60 Hz
Anschlusswert	3600 W
Produkt gröÙe B*T*H (mm)	288x520x56
GröÙe für Einbau B*T(mm)	265x490



Hightech-Glaskeramikoberfläche für die Marken KUPPERSBERG und MONSHER, die auch bei hohen Temperaturen eine hohe mechanische Festigkeit beibehält.

2.2. Bedienfeld



(ON/OFF): Um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. (Im Kindersicherungsmodus können Sie das Kochfeld nur ausschalten das Kochfeld).



(KINDERSCHLOSS): So aktivieren oder deaktivieren Sie die Kindersicherung



(HEIZZONE): Dient zur Auswahl der entsprechenden Heizzone. Drücken Sie die Taste, um um die entsprechende Kochzone auszuwählen.



(FREIZONE) (FLEX): Taste zur Aktivierung der kombinierten Zone FLEX.



(WARMHALTUNG): Aktiviert die Heizung bei minimaler Leistung, um die Speisen warm zu halten



(TIMER): Taste, um den Timer zu aktivieren.



(BUSTER): Taste zur Aktivierung des BUSTER-Modus (um die maximale Leistung zu erreichen.).



(SLIDER): Zur Auswahl der Kochleistung.

Induktionkochfeld

2.3 Touch management

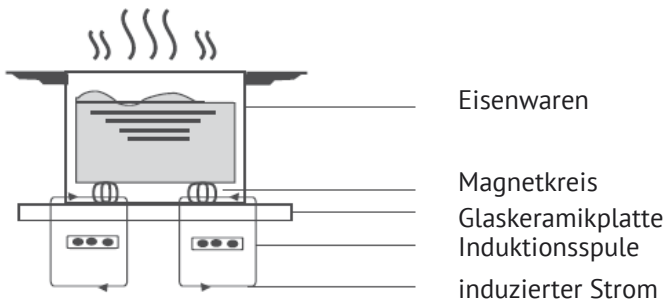
- ➔ Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- ➔ Sie müssen die Bedienelemente mit dem Finger, nicht mit dem Fingernagel, bedienen.
- ➔ Bei jeder Berührung ertönt ein «Piepton».

- ➔ Stellen Sie sicher, dass der Kontrollbereich stets sauber, trocken und frei von jeglichen Gegenständen (z. B. Geschirr oder Tücher), die sie bedecken. Schon eine dünne Wasserschicht kann den Betrieb des Geräts erschweren.

2.4 Wie die Induktionserwärmung funktioniert

- ➔ Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und wirtschaftliche effiziente Kochtechnik. Es arbeitet mit elektromagnetischen Schwingungen, die die Wärme direkt im

- Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt über die Erwärmung der Glasoberfläche. Glas wird nur heiß, weil die Glaswaren es schließlich erhitzen.



2.5 Vor der Verwendung eines neuen Induktionskochfeldes

- ➔ Lesen Sie die Anweisungen.
- ➔ Entfernen Sie eine eventuell auf dem Induktionskochfeld verbliebene Schutzfolie.



3. BETRIEB

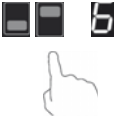
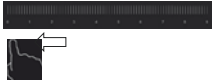
3.1. MIT DEM KOCHEN BEGINNEN

Drücken Sie die Taste ON/OFF, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten; ein Piepton ertönt, wenn das Kochfeld berührt wird. Alle Anzeigen zeigen «-» oder «--» an. beziehungsweise. Wenn nach dem Einschalten des Kochfeldes 60 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.	
Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf die Heizzone, die Sie zu verwenden beabsichtigen. Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Wenn Sie die Heizbereichswahltaste neben dem Display drücken, blinkt «0». Das Display hört 5 Sekunden nach Beendigung des Betriebs auf zu blinken und zeigt den Leistungsstand an.	
Die Leistung wird mit den Tasten Schieberegler berühren. Wenn die Heizleistung einer beliebigen Heizzone «0», geht das Kochfeld automatisch in den Stand-by-Modus nach 1 Minute Inaktivität. Sie können die Leistung während des Garvorgangs jederzeit ändern.	

3.2. DER ABSCHLUSS DES GARVORGANGS

Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Heizzone auszuwählen, die Sie ausschalten möchten. Auf der Digitalanzeige blinkt die aktuelle Leistungsstufe daneben.	
Schalten Sie die Heizzone aus, indem Sie die Anzeige nach unten auf «0». Stellen Sie sicher, dass «0» angezeigt wird.	
Drücken Sie die Taste ON/OFF, um das Kochfeld auszuschalten.	
Überwachen Sie die Restwärme der Glaskeramikoberfläche. «H» zeigt an, welche Heizzone heiß ist. Wenn Oberfläche auf eine sichere Temperatur abkühlt, wird sie verschwinden. Es kann auch verwendet werden als Energiesparfunktion. Wenn eine Pfanne erhitzt werden muss, muss die Restwärmezone genutzt werden.	

3.3. BUSTER

Aktivieren der BUSTER-Funktion	
Tasten zur Auswahl der Heizzone	
Durch Drücken der Taste «BUSTER» wird das Kochfeld mit maximaler Leistung betrieben. Auf der Digitalanzeige blinkt der Buchstabe B.	
BUSTER-Funktion DEAKTIVIEREN	
Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которой необходимо управлять. Держать кнопку выбора зоны нагрева до появления сигнала. Держать кнопку выбора зоны нагрева до появления сигнала. Держать кнопку выбора зоны нагрева до появления сигнала. Держать кнопку выбора зоны нагрева до появления сигнала.	
Schalten Sie die Heizzone aus, indem Sie die Anzeige nach links schieben auf "0". Die gewählte Heizzone wird automatisch ausgeschaltet und der BUSTER-Modus wird aufgehoben.	

- ➡ Der BUSTER-Modus kann nur 5 Minuten lang laufen. Die Leistung kehrt automatisch auf das gleiche Niveau wie vor der BUSTER-Funktion zurück.
- ➡ Wenn die anfängliche Leistungsstufe «0» ist, wird sie nach 5 Mi-

- nuten automatisch auf die Stufe «9» zurückgesetzt
- ➡ «BUSTER» kann nur für eine Heizzone verwendet werden. Zu diesem Zeitpunkt ist die maximale Leistung der anderen Heizzone kann auf der Stufe «2» liegen.

3.4 KINDERSCHLOSS

➡ Sie können die Kindersicherungstaste «LOCK» drücken, um alle anderen Funktionen zu sperren, um Unfälle zu vermeiden. (z. B. wenn ein Kind versehentlich die Heizzone einschaltet).

➡ Im LOCK-Modus können nur die Tasten ON/OFF und LOCK bedient werden.

Kinderschloss	
Drücken Sie die Kindersicherungstaste «Lock»	um die Kindersicherung zu aktivieren. Auf dem Display erscheint «Lo».
Freischalten	
Wenn das Induktionskochfeld gesperrt ist, muss die Kindersicherungstaste «Lock» gedrückt gehalten werden, das Kochfeld verlässt den gesperrten Zustand und ein „Piep“ ertönt.	

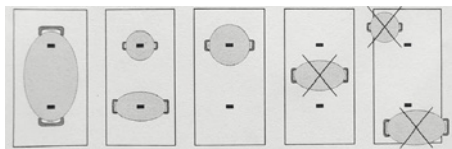
➡ Betrieb muss der Induktionsherd zuerst entriegelt werden.

3.5 FREIZONE (FLEX)

➡ Es ist möglich, zwei Kochzonen zu verwenden, indem Sie die Funktion „FREIZONE „ (FLEX) wählen. und lassen Sie sie die gleiche Leistung beibehalten, indem Sie eine große Pfanne auf die gesamte Fläche stellen. Wenn die Funktion aktiviert ist und nur eine Schale verwendet wird, kann diese in der gesamten Zone bewegt werden. In diesem Fall kann der Schieberegler zur Steuerung von zwei Kochzonen ohne Unterschiede verwendet werden.

➡ Wenn Sie diese Funktion aktivieren/deaktivieren möchten, drücken Sie die „FREIZONE“ (FLEX).

💡 **Wichtig:** Die Pfanne muss in der Mitte der Kochzone positioniert werden, so dass er deckt mindestens einen Anzeigepunkt ab, wie unten dargestellt:



3.6 WARMHALTUNG

➡ Wählen Sie die Kochzone aus, drücken Sie die Taste «WARMHALTUNG», die Kochzone geht in den Kochmodus «WARMHALTUNG» über und auf dem Display erscheint "9", das Induktionskochfeld heizt mit geringer Leistung, um die richtige Temperatur des Kochgeschirrs zu erhalten.

➡ Die Leistung ist bei dieser Funktion nicht einstellbar.

Induktionkochfeld

3.7 TIMER

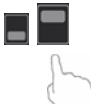
Die Timer-Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

a) Sie können es als Gedächtnisstütze verwenden. In diesem Fall wird der Timer nicht schaltet keine Kochzone zur eingestellten Zeit aus. Wenn die

eingestellte Zeit verstrichen ist wird ein akustisches Signal ausgesendet.

b) Es kann auch so eingestellt werden, dass eine oder zwei Heizzone nach einer bestimmten Zeit abgeschaltet werden.

Einstellung des Ausschalttimers

Im Betriebsmodus wählen Sie die Zone Heizzone, für die der Timer eingestellt werden soll (zum Beispiel die obere Heizzone).	
Drücken Sie «TIMER», um die Timerzeit einzustellen, «10» erscheint auf dem Display. Wird angezeigt und blinkt «10».	
Bedienen Sie den Timer über den Touchscreen Schieberegler. Drücken Sie die Timer-Taste zum ersten Mal, die «zweite Ziffer» auf der digitalen Timer-Anzeige blinkt, dann können Sie den Timer mit der Touchscreen-Steuerung auf «zweite Ziffer» einstellen; drücken Sie die Timer-Taste ein zweites Mal, die «erste Ziffer» blinkt, dann können Sie den Timer mit der Slider-Touchscreen-Steuerung auf «erste Ziffer» einstellen.	
Stellen Sie die erste und zweite Stelle des Timers auf «0», um den Timer abzubauen.	
Sobald der Timer eingestellt ist, leuchtet der Punkt im Dezimalpunkt in der Anzeige der Kochzone, auf die der Timer eingestellt ist. Auf der Timer-Anzeige wird die Mindestzeit aller Timer angezeigt. Auf der Timer-Anzeige wird die Mindestzeit aller Timer angezeigt.	

Wenn in der Heizzone ein Timer eingestellt ist und die Heizzeit den eingestellten Timerwert erreicht, stellt die Heizzone automatisch die Leistungsstufe auf 0 und die Ausgangsleistung wird abgeschaltet.

Die obigen Fotos dienen nur als Referenz, es kommt ganz auf das Endprodukt an.

Einstellen des Timers für die Zeiterinnerung

Um die Zeit einzustellen und die Erinnerungsfunktion zu starten, drücken Sie die Timer-Taste, wenn keine Heizzone ausgewählt ist, und stellen Sie eine Erinnerungszeit ein. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal.

➡ Um die Erinnerungsfunktion zu beenden, kann die Countdown-Zeit auf «0» gesetzt werden.

➡ Wenn die Taste zur Auswahl der Heizzone gedrückt wird, um eine Kochzone im Countdown-Zustand auszuwählen, entspricht die aktuell angezeigte Zeit der Zeit der aktuell ausgewählten Kochzone.

➡ Die angezeigte Zeit zeigt einen der beiden Timer an, der Punkt im Dezimalpunkt in der Anzeige der entsprechenden Zone blinkt. Das bedeutet, dass die aktuell angezeigte Zeit mit der Referenzzeit der Zone übereinstimmt.

➡ Wenn alle Punkte in der einstelligen Dezimalanzeige nicht blinken, bedeutet dies, dass die aktuellen zwei Ziffern die Erinnerungszeit darstellen.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ausschalttimer Standard (Stunde)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

➡ Das Display sendet einen Befehl zum Beenden der Heizung. Wenn die Heizzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Anzeige automatisch nach 2 Minuten.

➡ Wenn 2 Heizzonen gleichzeitig beheizt werden, ist die Standardeinstellung für die gesamte Anlage die Zeit mit dem höchsten Wert wird standardmäßig für die gesamte Installation verwendet.

Standard-Ausschaltzeit

➡ Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion des Induktionskochfeldes. Sie wird aktiviert, wenn die Heizzone nicht ausgeschaltet ist. Die Standard-Ausschaltzeit ist in der nachstehenden Tabelle angegeben

Induktionkochfeld

⚠ 4. KOCEMPFEHLUNGEN

➡ Die folgenden Einstellungen sind nur Empfehlungen. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. vom Kochgeschirr und dem zu kochenden Volumen.

➡ Sie sollten mit dem Induktionkochfeld experimentieren, um die Einstellungen zu finden, die Ihnen am besten gefallen.

Leistungspegel	Die beste Anwendung
1-2	• Schonende Erhitzung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennenden Lebensmitteln • Kochen bei schwacher Hitze • geringe Wärme
3-4	• Wiedererwärmung • schnelles Sieden bei geringer Hitze • Reiszubereitung
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Braten • Kochen Pasta (Nudeln)
9	• Braten mit Wendung • Braten • Kochsuppe • Wasser kochen

➡ Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn der BUS-TER-Modus aktiviert ist. Bei extrem hohen Temperaturen werden die Öle und Fette entzündet sich bei extrem hohen Temperaturen spontan und stellt eine ernste Brandgefahr dar.

4.1 Kochtipps

➡ Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.

➡ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie durch Wärme zu bewahren.

➡ Die Menge an Flüssigkeit oder Fett muss auf ein Minimum reduziert werden, um die Garzeit zu verkürzen. Kochzeit.

➡ Beginnen Sie den Garvorgang auf höchster Stufe und reduzieren Sie die Leistung, wenn das Essen heiß geworden ist.

4.1.1 Reis simmern

➡ Das Schmoren findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn während des Kochens gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Das ist der Schlüssel zu schmackhaften Suppen und delikaten Eintöpfen, denn so entfaltet sich der Geschmack ohne Überkochen. Soßen auf Ei- und Mehlbasis sollten ebenfalls bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts zubereitet werden.

➡ Für einige Aufgaben, z. B. das Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere Einstellung

als die Mindesteinstellung erforderlich sein, damit die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

4.1.2 Steak braten

So bereiten Sie saftige Steaks zu:

- ➔ Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.

- ➔ Eine Pfanne mit dickem Boden erhitzen.

- ➔ Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl über das heiße Kochgeschirr träufeln Öl und legen Sie das Fleisch dann auf das heiße Kochgeschirr.

- ➔ Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es ist. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu beurteilen, wie durchgebraten es ist - je fester es sich anfühlt, desto «durchgebratener» ist es.

- ➔ Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es sich lockert und weich wird.

4.1.3 Zum Frittieren

- ➔ Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden oder ein großes induktionsgeeignetes Kochgeschirr.

- ➔ Bereiten Sie alle Zutaten und Geräte vor. Das Frittieren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleinen Chargen zubereiten.

- ➔ Die Schüssel kurz erhitzen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.

- ➔ Garen Sie das Fleisch zuerst, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm.

- ➔ Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn sie heiß, aber noch knusprig sind, die Hitze auf eine niedrigere Stufe stellen, das Fleisch zurück in die Pfanne geben und die Sauce hinzufügen.

- ➔ Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie vollständig erhitzt werden.

- ➔ Sofort servieren.

4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen

- ➔ Wenn ungeeignetes Kochgeschirr, nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminiumgeschirr) oder andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen bleiben, schaltet es nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse auf dem Induktionskochfeld läuft noch 1 Minute lang weiter.



5. STÖRUNGSANZEIGE UND PRÜFUNG

5.1 Fehlercode und seine Lösung

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Was getan werden muss
E1	Schutz vor Hochspannung	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist, und schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung in Ordnung ist.
E2	Schutz vor Niederspannung	
E3/E4	Hochtemperatur -Glaskeramik -Oberflächensensor	Warten Sie, bis die Temperatur der Glaskeramikoberfläche die Oberflächentemperatur wieder normal ist. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste ON/OFF
E5/E6	Hochtemperatur- Bipolartransistor mit isoliertem Gate Transistor mit isoliertem Gate für hohe Temperaturen	Warten Sie, bis sich die Temperatur des Bipolartransistors mit isoliertem Gate wieder normalisiert hat. Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste ON/OFF das Gerät. Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie das Ventilator.
F3/F6	Trennen des Temperatursensors glaskeramische Oberfläche	Anschlussleitung des Sensors prüfen oder Sensor austauschen.
F4/F7	Kurzschluss des Temperaturfühlers für glaskeramische Oberfläche	
F5/F8	Fehler beim Temperaturfühler für glaskeramische Oberfläche	
F9/FC	Kurzschluss des IGBT-Transistors	Ersetzen Sie das Motherboard.
FA/FD	Trennen des IGBT-Transistors	

5.2. Besondere Fehler und Lösungen

Fehler	Störungsursache	Was getan werden muss
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät angeschlossen ist in das Stromnetz	An der Steckdose liegt keine Spannung an	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.
	Netzplatine und Displayplatine konnten nicht verbunden werden	Verbindung prüfen
	Netzplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
	Display-Platine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Displayplatine

Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige funktioniert nicht	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Displayplatine
Die Heizungsanzeige leuchtet, aber die Heizung startet nicht	Die Temperatur des Kochfeldes ist hoch	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch und der Lufteinlass oder die Entlüftung ist blockiert
	Störung des Lüfters	Prüfen Sie, ob der Lüfter richtig funktioniert. Wenn nicht, ersetzen Sie der Ventilator
	Netzplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Während des Betriebs hört die Heizung plötzlich auf	Falsche Art von Kochgeschirr	Es muss eine geeignete Pfanne verwendet werden.
	Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs ist zu klein	Erkennungsschaltkreises, Austausch der Leistungsplatine. Erkennungsschaltkreises, Austausch der Leistungsplatine.
	Überhitztes Kochgeschirr	Warten Sie, bis die Temperatur der Glaskeramikoberfläche die Oberflächentemperatur wieder normal ist.
	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Anzeigeplatine	Verbindung prüfen
	Der Informationsteil der Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Displayplatine
	Netzplatine ist beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Der Motor macht unnatürliche Geräusche klingt	Lüftermotor beschädigt	Lüfter austauschen.

Die oben genannten Informationen sind eine allgemeine Lösung für Fehler.

Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Beachten Sie!

Produktstörungen sind auch nicht:

Induktions- und Elektroherde	Induktionskochgeräusch bei Aktivierung mit erhöhter Leistung
	Dunkles, optisch unbeleuchtetes Segment des Thermostats auf dem Glaskeramikkochfeld
	Ändern der Farbe der Oberfläche des Desktops während des Betriebs des Produkts

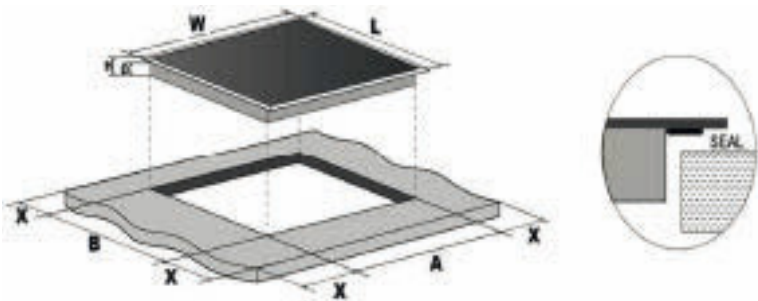
Induktionkochfeld

 6. INSTALLATION UND ANSCHLUSS

Um die Öffnung herum muss ein Freiraum von mindestens 5 cm für den Einbau und die Benutzung gelassen werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt.

Es muss ein hitzebeständiges Isoliermaterial für die Arbeitsplatte gewählt werden (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge und erhebliche Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizzonen zu vermeiden. Wie unten dargestellt (Maßeinheiten: mm)

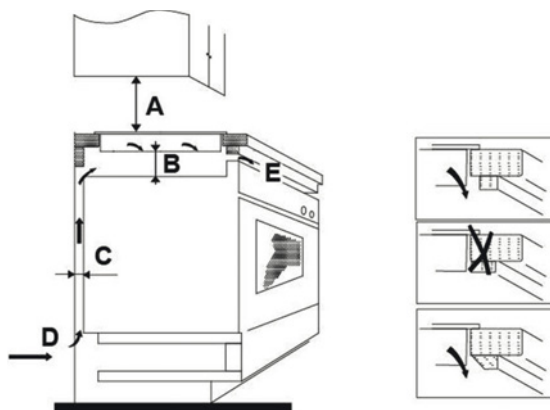


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
520	288	56	52	265 +5 -0	490 +5 -0	50 min

 **Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.

Vergewissern Sie sich unter allen Umständen, dass das Induktionskoch-

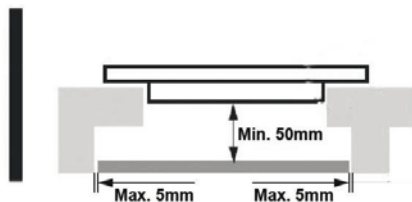
feld gut belüftet ist und dass der Luft-ein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten gezeigt:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	50 min	20min	Lufteinlass 50 mm	Luftansaugöffnung 50 mm

Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Induktionskochfeldes gut belüftet ist und dass der Luften- und -auslass nicht blockiert ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unerwarteten Stromschlag während des Betriebs zu vermeiden, muss eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 50 mm zum Boden des Kochfeldes angebracht werden.

Befolgen Sie die folgenden Anforderungen.



➡ An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie darauf, dass diese Öffnungen nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn das Kochfeld am Arbeitsplatz installiert ist.

➡ Es versteht sich von selbst, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur von mindestens 150°C standhalten muss, damit sich die Verkleidung nicht löst.

➡ Dementsprechend muss die Rückwand, die angrenzenden und die umgebenden Flächen einer Temperatur von 90°C standhalten können.

Induktionkochfeld

Vorsichtsmassnahmen

➔ Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal installiert werden oder von Technikern. Installieren Sie das Kochfeld nicht selbst.

➔ Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.

➔ Das Induktionskochfeld sollte so eingebaut werden, dass die bestmögliche Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.

➔ Die Wand und die induzierte Heizfläche oberhalb der Tischoberfläche müssen der Hitze standhalten können.

➔ Um Schäden zu vermeiden, müssen das Laminat und der Klebstoff hitzebeständig sein.

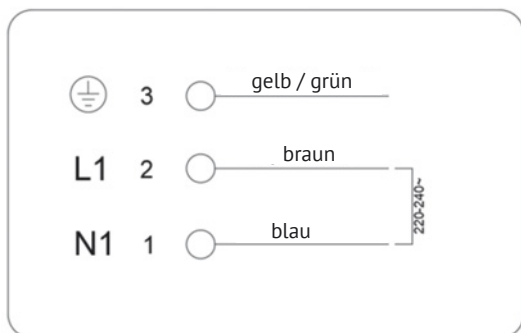
➔ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

➔ Dieses Kochfeld darf nur von qualifizierten Personen an das Stromnetz angeschlossen werden. durch qualifiziertes Personal.

➔ Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass

1. Die interne elektrische Verdrahtung ist auf die Leistungsaufnahme des Kochfeldes ausgelegt Herdplatte.
 2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
 3. Der Querschnitt des Netzkabels ist für die auf dem Typenschild angegebene Belastung ausgelegt.
 4. Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Splitter, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann.
 5. Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.
- Wenden Sie sich an einen Elektriker, um zu prüfen, ob die Hausverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie es nicht mit Ihrem normalen Hausmüll. Diese Abfälle müssen für ein spezielles Recycling getrennt gesammelt werden.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Weitere Informationen über die Handhabung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Induktionkochfeld

SERIENNUMMER:

Monat
↑
XXXXXXX
↓
Jahr

Hersteller:

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Fabriken-Niederlassungen des Herstellers:

Zhongshan Katro Electrical Appliances Co.,Ltd

Adresse: 9 des Werks Nr. 5, Ost-Yuegui Straße, Nantou Stadt, Zhongshan Stadt,
Guandong Prov.

Importeure:

GmbH «MG Rusland», 141400 Khimki, .Butakovo, 4

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an Design, Konfiguration
und Design von Geräten vorzunehmen.**

FÜR NOTIZEN

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general note-taking. There are no margins, text, or other markings on the page.



CONTENT

1. FOREWORD 27

2. ODUCT INSTRUCTION 30

3. OPERATION INSTRUCTIONS..... 33

4. HEAT SETTINGS..... 38

5. FAILURE INSPECTION FOR INDUCTION HOB 40

6. INSTALLATION INSTRUCTIONS..... 42



1. FOREWORD

1.1 SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 INSTALLATION

1.2.1 Electrical Shock Hazard

➤ Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

➤ Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

➤ Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

➤ Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

➤ Take care – panel edges are sharp.

➤ Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

➤ Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

➤ No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

➤ Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

➤ In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

➤ This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

➤ This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

➤ Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

➤ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

➤ Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

➤ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

➤ **WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts**

➤ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Built-In Induction Hob

- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

➤ **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

➤ **WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.**

1.3 OPERATION AND MAINTENANCE

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps)

must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

➤ During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

➤ Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

➤ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

➤ The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

➤ Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

➤ Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

➡ Never use your appliance as a work or storage surface.

➡ Never leave any objects or utensils on the appliance.

➡ Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

➡ Never use your appliance for warming or heating the room.

➡ After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

➡ Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

➡ Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

➡ Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

➡ Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

➡ Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other

servicing should be done by a qualified technician.

➡ Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

➡ Do not stand on your cooktop.

➡ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

➡ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

➡ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments

➡ **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.**

➡ Care should be taken to avoid touching heating elements.

➡ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Built-In Induction Hob

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

➡ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

➡ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

➡ **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for

hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

➡ A steam cleaner is not to be used.

➡ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

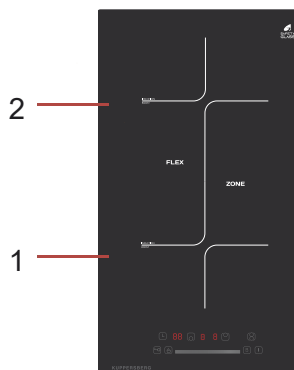
💡 **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.



2. PRODUCT INSTRUCTION

2.1 TOP VIEW

1. Ø180mm Max:1800W/2200W
2. Ø180mm Max:1800/2200W

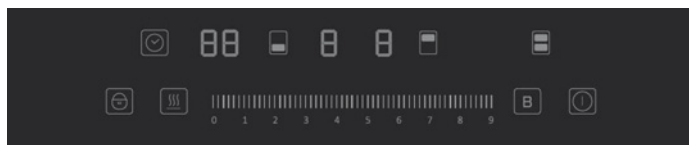


Model	ICS 311
Heating zones	2
Voltage	220-240 B, 50/60 Hz
Rated power	3600 W
Product Size (mm)	288x520x56
Embedding size (mm)	265x490



High-tech glass-ceramic surface for the KUPPERSBERG and MONSHER brands, capable of maintaining high mechanical strength at high temperatures.

2.2. Control Panel



(ON/OFF) To switch on or switch off the cooker.(Under “Child lock” mode, only can switch off the cooker.)



Lock): To turn on or turn off the “Child Lock”



(Cooking zone selection) They are used to select the corresponding heating zone. Touch the button to select the corresponding heating zone.



(FLEX DUO): Button for activating FLEX DUO on the left



(WARM) Button for heat preservation function



(INC/DEC)Timer: Button for time setting



(Boost): Button for “BOOST” mode(reach max. power)



(SLIDE) Button for power selection button

Built-In Induction Hob

2.3 Control touch

➡ The controls can sense touch, so you don't need to apply any pressure. Use the finger, instead of the nail to operate it.

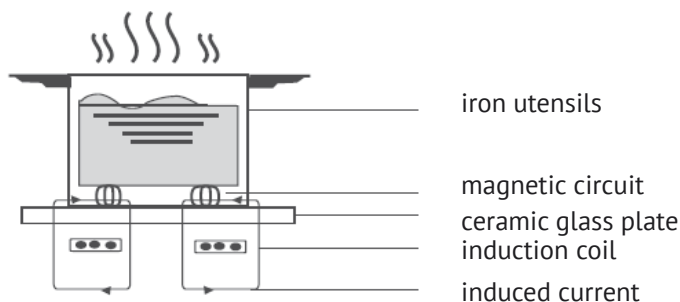
➡ Each time a touch is sensed, you will hear a "beep" sound.

➡ Make sure the control area are always clean, dry, and there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make it hard to control.

2.4 Choose the right Cookware

➡ Induction cooking is a safe, modern, efficient and economical cooking technology. It works due to electromagnetic vibrations that generate heat directly in the dishes, and

not indirectly by heating the surface of the glass. The glass gets hot only because the dishes eventually heat it up.



2.5 Before using the new induction hob

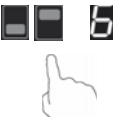
- ➡ Read the manual.
- ➡ Remove any protective film that may remain on the induction hob.

3. OPERATION INSTRUCTIONS

3.1. TURN ON

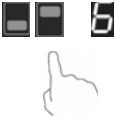
Press "ON/OFF" button to switch on or switch off the hob and you will hear a "beep" after touch. All display will show "-" or "--" respectively. If without any operation after switch on the hob in 60 seconds, the hob will be turned off automatically.	
Use a suitable pot/pan on the heating area. Make sure the bottom of the pan/pot and the surface of the heating area are clean and dry	
When touch the heating zone selection button, display nearby will flash «0». The display will stop flashing within 5 seconds after no operation, and show the power level.	
Control the power by "+" / "-" or slider touch control. When the heating power of any heating zone is «0», the cooker will automatically enter the standby state after 1 minute of no operation. You can change the power at any time during cooking.	

3.2. TURN OFF

Touch the selection button of the heating area that you want to close, and the digital display nearby will flash the current power level.	
Turn off the heating zone by sliding down to «0» or touch the «-» and «+» keys at the same time.	
Press the "ON/OFF" button to switch on or switch off the cooker.	
Take care of the residual heat of crystal plate. «H» means which heating zone is hot. When the surface cools to a safe temperature, it will disappear. It can also be used as an energy saving function. If you want to further heat the pot, use the heating zone with residual heat.	

Built-In Induction Hob

3.2. BOOST

Activate Boost	
Press the area selection button to select the heating area.	
When press "Boost", the hob will work by max power. And the digital display will flash "b".	
Deactivate Boost	
Press the area selection button to select the heating area which you can to control. And Press "Boost" again to cancel boost mode. The power will automatically return to the level before the «Boost» function is set.	
Turn off the heating zone by sliding down to «0» or touch the «-» and «+» keys at the same time. The selected heating area will turn off and cancel the boost mode automatically.	

➡ Boost mode just can keep 5 minutes. After 5 minutes, the cooking zone returns to its original setting.

➡ If original heat setting equals "0", it will return to "9" level after 5 minutes.

➡ For the heating area on the same side, "Boost" can be used in only one burner. At this time, the maximum power of another burner is «2» level.

3.4 Child Lock

➡ accident,. (For example, a child accidentally turns on the heating zone)

➡ Under "Child lock" mode, only "On/Off" and "Loc" button can work

Lock	
Display will show "Lo".	The following message will appear on the display «Lo».
Unlock	
If the induction cooker is locked, touch and hold "Lock", the cooker will exit the locked state and you will hear a "beep".	

➡ You can always use the «on / off» button to turn off the induction cooker in an emergency, but in the next operation, you should first unlock the induction cooker.

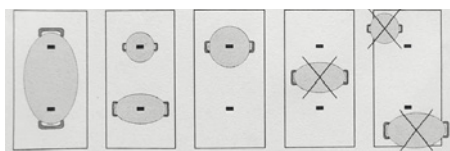
3.5 FLEX function

➡ You can use two cooking zones by selecting the "FLEX DUO" function and let them keep the same power by covering the whole surface with a large pan or partly with a round / oval pan. When the function is turn on and only one pan is used, the pan can be moved throughout the area. In this case, the slider can be used to control two cooker on the same side without difference.

➡ It is very suitable for cooking with oval or rectangular pan or with pan supports.

➡ If need to turn off this function, please press the "FLEX DUO" button.

💡 **Important:** Place the pan in the center of the cooking area, so that it covers at least one reference point (as shown below)



3.6 Keep warm

➡ Select the heating area, press the «keep warm» button, the heating area will enter the heat preservation cooking mode, and the display will show "F", the induction cooker will heat with low power to maintain the proper temperature of the pot.

➡ The power is not adjustable under this function.

Built-In Induction Hob

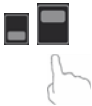
3.7 Timer

You can use timer function by below two ways:

a) You can use it as a minute reminder. In this case, the timer will not close any cooking area at the set time.

b) You can also set it to turn off one or more heating zones after the setting time.

Setting the shutdown timer

In working state, select the heating zone which you want to set timer . (For example:3#heating zone)	
Press "Timer" to set time, display will show and flash "10".	
Press "-" or "+" one time, it will decrease or increase by 1 minute. Long press and hold the button, will decrease or increase 10 minutes every time.(	
Set the "ones and tens digits" of the timer digital display to «0» respectively through the slider touch control to cancel the timer.	
After setting the timer, the decimal point of the single digit display of the burner which is set timer will be light on. And the two digits display will show the minimum timing among all the timers.	

When a heating zone is set a timer and the heating time reaches the set timer, the heating zone automatically sets the power level to 0, and the power output is turned off.

The above pictures are for reference only, subject to the final product.

Timed reminder

In the working state, if no heating zone is selected, press the timing function button to set time and start the time reminder function. When the set time is reached, the buzzer will sound a warning for 30S.

The timing time can be adjusted to «0» to exit the timing reminder function.

➡ In the timing state, if you press the heating area selection button to select the hob, the current display time is the timing of the currently selected hob.

➡ The display time shows one of the four timers, the decimal point of the single digit display of the corresponding zone will flash. It means the time currently displayed is the timing time of the area.

➡ If all of the decimal point of single digit does not flash, it means that the current two digits display is the time of the timing reminder.

Default working time

➡ Auto shutdown is the safety protection function of induction cooker. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

➡ The display will stop heating immediately when cookers are moved away, and auto turn off after 2 minutes.

➡ If there are multiple heating areas heating at the same time, the default timing of the whole machine is the one with the longest default timing time.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Built-In Induction Hob

**4. HEAT SETTINGS**

➞ The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water



5. FAILURE INSPECTION FOR INDUCTION HOB

5.1 Problem code and solution

Failure code	Problem	Solution
E1	Supply voltage is above the rated voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage	
E3/E4	The surface sensor high temperature	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5/E6	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Supply voltage is above the rated voltage
F3/F6	The surface sensor short circuit	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	The surface sensor disconnection	
F5/F8	The surface sensor failure	
F9/FC	IGBT sensor short circuit	Replacd the drive board.
FA/FD	IGBT sensor open circuit	

5.2. Specific faults and Solutions

Failure	Cause	Want to do
LED does not light up when the device is plugged in	No electricity in the socket	Check that the plug is firmly fixed to the socket and that the socket is working
	Failed to connect power board and display board	Check the connection
	Power board damaged	Replace the power board
	Display board damaged	Replace the display board

Built-In Induction Hob

Some buttons do not work, or LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board
The Cooking mode indicator comes on, but heating is not started	High temperature of the hob	The ambient temperature may be too high and the air inlet or vent may be blocked
	Something wrong with the fan	Check whether the fan operates normally. If not, replace the fan.
	Power board damaged	Replace the power board
During the operation, the heating stops suddenly and the display flashes "U"	Wrong pot type	suitable pan (refer to the manual); Pot detection circuit damage, replace the power board.
	The diameter of the bottom of the pot is too small	
	Pot overheated	Wait for the temperature to return to normal; Press the "on / off" button to restart the device
"U" is displayed in the heating area on the same side (such as the first and second areas)	Power board and display board connection failure	Check the connection
	The communication part of the display board is damaged	Replace the display board
	Power board damaged	Replace the power board
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace fan

The above is the common fault judgment and inspection.

Please do not disassemble the equipment by yourself, so as to avoid any danger and damage to the induction cooker.

Please note!

The following shall not be considered as defects of the Product

Induction and electric cooktops	Sound of working of induction cooking zones at activation of increased power
	Dark, visually non-luminous segment of the thermostat on a glass ceramic cooking zone
	Discoloration of desktop surface when using the product

 6. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

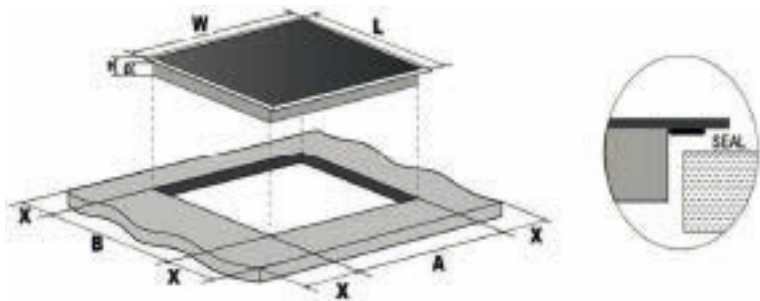
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DONOTUSE**, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

-Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

-For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

-Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):

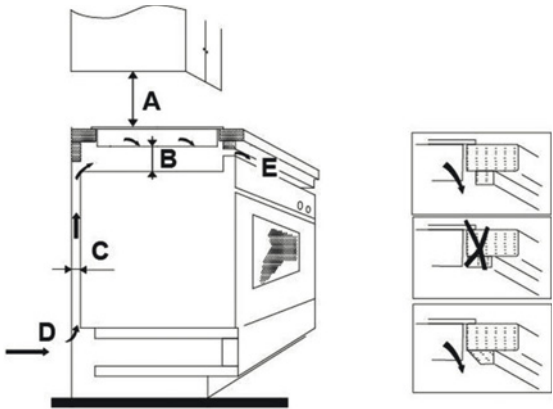


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
520	288	56	52	265 +5 -0	490 +5 -0	50 min

 **Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

Built-In Induction Hob



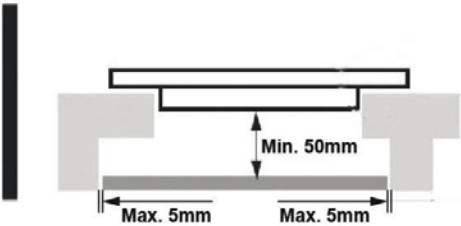
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760min	50min	20min	Air intake 50mm	Air exit 50mm

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below:

☞ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

☞ Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C. to avoid the unstuck of the paneling.

☞ The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.



Precautions

➡ The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

➡ The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

➡ The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

➡ The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.

➡ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

➡ A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power draw by the hob.

2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.

3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use

adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

💡 **Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.**

Any alterations must only be made by a qualified electrician.

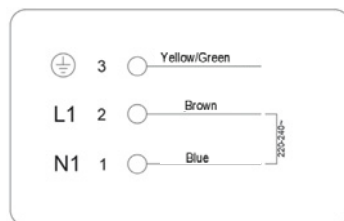
➡ If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

➡ If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

➡ The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

➡ The cable must not be bent or compressed.

➡ The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



Built-In Induction Hob



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

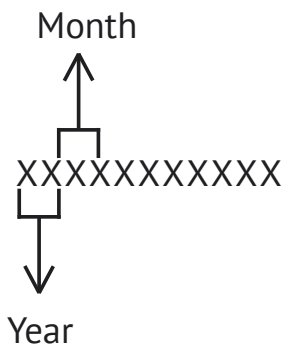
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Built-In Induction Hob

SERIAL NUMBER CHART:



Manufacturers:

M&G HAUSGERATE GMBH

Potsdamer Str. 92 10785 Berlin

Tel: (030) 544 37 834 Fax: (030) 544 37 856

Factories-branches of the manufacturer:

Zhongshan Katro Electrical Appliances Co.,Ltd

Adresse: Address: 9 of Plant No.5, East Yuegui Road, Nantou Town, Zhongshan City, Guandong Prov.

Importers:

LLC "MG Rusland", 141400

Moscow region, Khimki, Butakovo, 4

The manufacturer reserves the right to make any changes to design, outside appearance and scope of supply of appliance.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРЕДИСЛОВИЕ	49
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	53
3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	56
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	61
5. ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	63
6. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	65
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	71



1. ПРЕДИСЛОВИЕ

1.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для нас очень важно обеспечить вашу безопасность. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием своей варочной панели.

1.2 УСТАНОВКА

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

➔ Перед выполнением любых работ, связанных с установкой или техническим обслуживанием, отключите прибор от сети электропитания.

➔ Прибор должен быть обязательно подключен к системе заземления в соответствии с требованиями действующих норм.

➔ Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания должны проводиться только квалифицированным электриком.

➔ Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

1.2.2 Опасность порезов

➔ Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

➔ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

1.2.3 Важные указания по технике безопасности

➔ Внимательно прочесть данное руководство перед установкой или использованием этого прибора.

➔ Запрещается класть на прибор горючие материалы или другие продукты.

➔ Предоставить настоящую информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить Ваши затраты на установку.

➔ Во избежание опасности данный прибор следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями.

➔ Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.

➔ Данный прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

➔ Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств или претензий.

➔ Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

➔ Детям запрещается играть с прибором и производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.

➔ При повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или иными квалифицированными лицами во избежание опасности.

Варочная панель

☞ Предупреждение: если поверхность варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током

☞ Во избежание нагревания запрещается класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели.

☞ Запрещается использовать пароочиститель.

☞ Запрещается использовать пароочиститель для очистки варочной панели.

☞ Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

☞ **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не хранить предметы на варочных поверхностях.

☞ Следует контролировать процесс приготовления. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.

☞ **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушить огонь водой, выключить прибор и сбить пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

1.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

☞ Не готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключить прибор от электросети (настенный выключатель) и обратиться к квалифицированному специалисту.

☞ Перед чисткой или обслуживанием выключить варочную поверхность с помощью настенного выключателя.

☞ Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.3.2 Опасность порезов

☞ Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

☞ Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам совместимости данных устройств с генерируемым прибором электромагнитным полем.

☞ Несоблюдение этого требования может приводить к тяжелым травмам вплоть до летального исхода.

1.3.3 Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

☞ Во время работы прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги.

➔ Не позволять своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкасаться с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.

➔ Не подпускать детей.

➔ Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедиться, что ручки кастрюли не выступают за другие включенные конфорки. Держать ручки недоступными для детей.

➔ Несоблюдение этого указания может привести к ожогам и ожогам кожи головы.

1.3.4 Опасность порезов

➔ После снятия защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка для варочной панели. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.

➔ Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

1.3.5 Важные указания по технике безопасности

➔ Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.

➔ Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей.

➔ Запрещается оставлять на приборе какие-либо предметы или кухонные принадлежности.

➔ Не кладите на поверхность прибора и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. воздействие создаваемого прибором электромагнитного поля может приводить к нарушению их работы.

➔ Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

➔ После использования обязательно отключайте все варочные зоны (конфорки) и саму варочную панель в соответствии с описанным в данной инструкции порядком (например, с помощью кнопок сенсорной панели управления). Не следует полагаться в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.

➔ Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или взбираться на него.

➔ Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут заинтересовать детей. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.

➔ Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает прибор.

➔ Дети и лица с ограниченными возможностями, которые затрудняют им использование прибора, должны пользоваться им только под присмотром ответственного и опытного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно следить за тем, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

Варочная панель

➤ Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если это явно не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

➤ Запрещается помещать или бросать на варочную панель тяжелые предметы.

➤ Запрещается вставлять на варочную панель.

➤ Запрещается использовать посуду с зазубренными краями и двигать ее по стеклянной поверхности варочной панели, так как это может привести к появлению царапин.

➤ Запрещается использовать для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклянной поверхности варочной панели могут образоваться царапины.

➤ Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и для аналогичного применения: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, отелях, хостелах и других подобных местах проживания.

➤ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования прибора и некоторые его доступные для прикосновения части могут становиться горячими.

➤ Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

➤ Детям, не достигшим 8-летнего возраста, разрешается находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослого.

➤ Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими необходимых для работы с ним опыта и знаний, только если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного применения прибора, а также если они знают о возможных опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

➤ Не разрешайте детям играть с прибором.

➤ Чистку и уход за прибором дети должны выполнять только под присмотром взрослого.

➤ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

➤ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара! Запрещается использовать варочные поверхности для хранения кухонных принадлежностей или других предметов.

➤ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При появлении на поверхности трещин прибор необходимо отключить, чтобы предотвратить поражение электрическим током, поскольку стеклокерамика или

другой аналогичный материал варочной поверхности также выполняет функцию защиты от прикосновения к токоведущим частям.

➔ Для чистки не допускается использовать паровую моечную установку.

➔ Прибор не предназначен для использования под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

➔ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вместе с варочной панелью допускается ис-

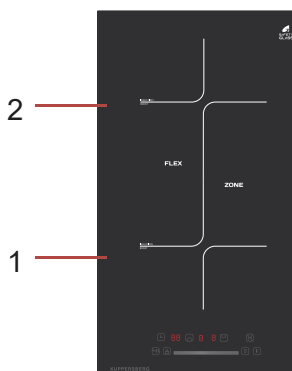
пользовать только такие защитные приспособления, которые были разработаны компанией-изготовителем этого бытового прибора, указаны им в инструкциях в качестве пригодных для использования с данным прибором, либо встроены в сам прибор. Использование ненадлежащих защитных приспособлений может приводить к возникновению несчастных случаев.



2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2.1 Технические характеристики

1. $\Phi 180\text{mm}$ Max:1800W/2200W
2. $\Phi 180\text{mm}$ Max:1800/2200W



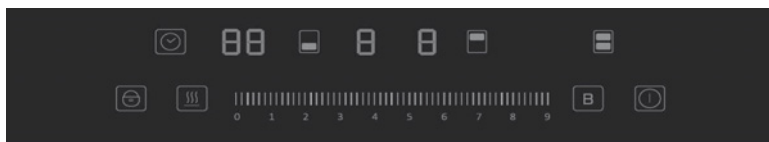
Модель	ICS 311
Зоны нагрева	2
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность	3600 Вт
Размер изделия Ш*Г*В (мм)	288x520x56
Размер для встраивания Ш*Г (мм)	265x490



Высокотехнологичная стеклокерамическая поверхность для брендов KUPPERSBERG и MONSHER, способная в условиях высокой температуры сохранять высокую механическую прочность.

Варочная панель

2.2. Панель управления



(ВКЛ/ВЫКЛ): Для включения или выключения плиты. (В режиме «Блокировка от детей» можно только выключить плиту).



(БЛОКИРОВКА): Для включения или выключения режима «Блокировка от детей».



(ЗОНА НАГРЕВА): Используются для выбора соответствующей зоны нагрева. Нажать кнопку, чтобы выбрать соответствующую зону приготовления.



СВОБОДНАЯ ЗОНА (FLEX): Кнопка для активации объединенной зоны FLEX.



(СОХРАНИТЬ ТЕПЛО): Активирует нагрев на минимальной мощности для сохранения тепла блюда.



(ТАЙМЕР): Кнопка для установки таймера.



(БУСТЕР): Кнопка включения режима «БУСТЕР» (для достижения максимальной мощности).



(СЛАЙДЕР): Для выбора мощности приготовления.

2.3 Сенсорное управление

➡ Органы управления воспринимают прикосновение, поэтому нет необходимости оказывать какое-либо давление.

➡ Необходимо использовать палец, а не ноготь для управления.

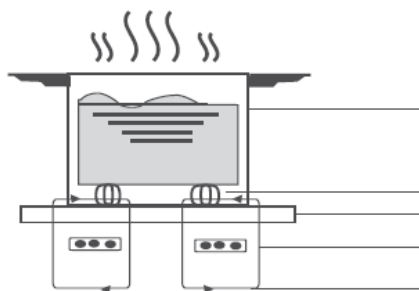
➡ При прикосновении каждый раз будет раздаваться «звуковой сигнал».

➡ Необходимо убедиться, что зона управления всегда чистая, сухая, и на ней нет никаких предметов (например, посуды или ткани), покрывающих ее. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

2.4 Работа индукционного нагрева

➡ Индукционное приготовление – это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления. Оно работает за счет электромагнитных колебаний, ге-

нерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что посуда в конце концов нагревает его.



железная посуда

магнитная цепь

керамическая стеклянная пластина

индукционная катушка

индуцированный ток

2.5 Перед использованием новой индукционной варочной панели

➡ Прочитать руководство.

➡ Удалить всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

Варочная панель



3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

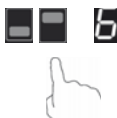
3.1. НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить или выключить варочную панель, при этом будет слышен «звуковой сигнал» после прикосновения. На всех дисплеях будет отображаться «-» или «--» соответственно. Если после включения варочной панели в течение 60 секунд не будет никаких действий, варочная панель автоматически выключится.	
Поставить подходящую посуду на зону нагрева, которую планируете использовать. Убедиться, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.	
При нажатии кнопки выбора зоны нагрева рядом с дисплеем будет мигать «0». Дисплей перестанет мигать через 5 секунд после прекращения работы и покажет уровень мощности.	
Регулировка мощности осуществляется с помощью сенсорного слайдера. Когда мощность нагрева любой зоны нагрева равна «0», плита автоматически перейдет в режим ожидания после 1 минуты бездействия. Можно изменить мощность в любое время во время приготовления.	

3.2. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которую необходимо выключить. На цифровом дисплее рядом будет мигать текущий уровень мощности.	
Выключить зону нагрева, сдвинув показатель вниз до «0». Убедиться, что на дисплее отображается «0».	
Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы выключить плиту.	
Проследить за остаточным теплом стеклокерамической поверхности. «Н» показывает, какая зона нагрева горячая. Когда поверхность остынет до безопасной температуры, он исчезнет. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если необходимо подогреть кастрюлю, нужно использовать зону нагрева с остаточным теплом.	

3.3. БУСТЕР

Активация функции БУСТЕР	
Нажать кнопку выбора зоны нагрева.	
При нажатии кнопки «БУСТЕР» варочная панель будет работать на максимальной мощности. И на цифровом дисплее будет мигать буква b .	
Отключение функции БУСТЕР	
Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которой необходимо управлять. Нажать «БУСТЕР», чтобы отменить режим повышения мощности. Мощность автоматически вернется на прежний уровень до той, которая была установлена до функции «БУСТЕР».	
Выключить зону нагрева, сдвинув показатель влево до «0». Выбранная зона нагрева автоматически отключится и отменит режим «БУСТЕР».	

➡ Режим «БУСТЕР» может работать всего 5 минут. Через 5 минут мощность автоматически вернется на прежний уровень до той, которая была установлена до функции «БУСТЕР».

➡ Если исходный уровень мощности равен «0», он автоматиче-

ски вернется к уровню «9» через 5 минут.

➡ «БУСТЕР» можно использовать только на одной зоне нагрева. В это время максимальная мощность другой зоны нагрева может быть на уровне «2».

Варочная панель

3.4 БЛОКИРОВКА

➔ Можно нажать кнопку блокировки от детей «БЛОКИРОВКА», чтобы заблокировать любую другую функцию во избежание несчастного случая. (Например, ребенок случайно включает зону нагрева).

➔ В режиме «БЛОКИРОВКА» могут работать только кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» и «БЛОКИРОВКА».

Блокировка	
Нажать кнопку блокировки от детей «Блокировка», чтобы активировать блокировку от детей.	На дисплее появится надпись «Lo».
Разблокировка	
Если индукционная плита заблокирована, необходимо удерживать кнопку блокировки от детей «Блокировка», плита выйдет из заблокированного состояния, и раздастся «звуковой сигнал».	

➔ Всегда можно использовать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для аварийного выключения индукционной плиты, но при следующей операции сначала нужно разблокировать индукционную плиту.

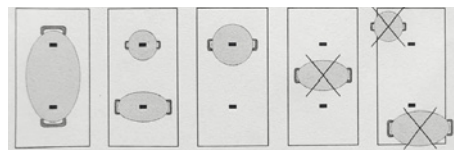
3.5 СВОБОДНАЯ ЗОНА (FLEX)

➔ Можно использовать две зоны для приготовления пищи, выбрав функцию «СВОБОДНАЯ ЗОНА» (FLEX), и дать им возможность сохранять одинаковую мощность, поставив на всю поверхность большую кастрюлю или полукруглую/овальную кастрюлю.

Когда функция включена и используется только одна кастрюля, ее можно перемещать по всей зоне. В этом случае слайдер можно использовать для управления двумя зонами приготовления без каких-либо различий.

➔ Если необходимо включить/отключить данную функцию, необходимо нажать кнопку «СВОБОДНАЯ ЗОНА» (FLEX).

💡 **Важно:** Необходимо расположить кастрюлю в центре зоны для приготовления пищи так, чтобы она охватывала по крайней мере одну точку индикации, как показано ниже:



3.6 СОХРАНИТЬ ТЕПЛО

➔ Выбрать зону нагрева, нажать кнопку «СОХРАНИТЬ ТЕПЛО», зона нагрева перейдет в режим приготовления с сохранением тепла, и на дисплее отобразится 'E', индукционная плита будет нагреваться с низкой мощностью для поддержания надлежащей температуры посуды.

➔ В рамках данной функции мощность не регулируется.

3.7 ТАЙМЕР

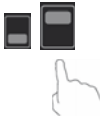
Функцию таймера можно использовать двумя способами:

а) Можно использовать его в качестве минутного напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону нагрева в установленное время.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

б) Также можно настроить его на отключение одной или двух зон нагрева по истечении заданного времени.

Установка таймера отключения

В рабочем состоянии необходимо выбрать зону нагрева, для которой необходимо установить таймер. (Например, верхняя зона нагрева).	
Нажать «+», чтобы задать время таймера, на дисплее появится и замигает «10».	
Управляйте таймером с помощью кнопок «+» и «-». Нажмите «-», чтобы уменьшить и «+», чтобы увеличить время работы таймера. Нажмите «-» или «+» один раз, он уменьшится или увеличится на 1 минуту. Длительное нажатие и удерживание кнопки каждый раз будет уменьшать или увеличивать время на 10 минут.	
Установите первую и вторую цифру таймера на «0», чтобы отменить таймер.	
После установки таймера загорится точка в десятичной дроби на дисплее зоны приготовления, на которой установлен таймер. А дисплей таймера покажет минимальное время среди всех таймеров.	

Когда в зоне нагрева установлен таймер и время нагрева достигает установленного значения таймера, зона нагрева автоматически устанавливает уровень мощности на 0, а выходная мощность отключается.

Вышеуказанные фотографии приведены только для справки, все зависит от конечного изделия.

Варочная панель

**Установка таймера
напоминания по времени**

Чтобы установить время и запустить функцию напоминания по времени, в рабочем состоянии при отсутствии выбранной зоны нагрева нажать кнопку «+» и задать время напоминания. По достижении установленного времени будет издаваться звуковой сигнал в течение 30 секунд.

Чтобы выйти из функции напоминания по времени, время отсчета можно установить на «0».

➞ При нажатии кнопки выбора зоны нагрева для выбора варочной зоны в состоянии отсчета времени текущее отображаемое время будет соответствовать времени выбранной в данный момент варочной зоны.

➞ Отображаемое время вызывает один из двух таймеров, точка в десятичной дроби на дисплее соответствующей зоны будет мигать. Это означает, что отображаемое в данный момент время соответствует времени отсчета зоны.

➞ Если все точки в десятичной дроби одnorазрядного дисплея не мигают, это означает, что текущие две цифры отображают время напоминания по времени.

**Время выключения по
умолчанию**

➞ Автоматическое выключение – это функция защиты индукционной плиты. Она активируется, если не выключена зона нагрева. Время

выключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часы)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

➞ Дисплей пошлет команду о прекращении нагрева. Когда зоны нагрева будут выключены, дисплей автоматически погаснет через 2 минуты.

➞ Если одновременно нагревается 2 зоны нагрева, по умолчанию для всей установки используется время с наибольшим значением.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⇒ Приведенные ниже настройки являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая посуду и объем, который необходимо приготовить. Необходимо поэкспериментировать с индукционной плитой, чтобы подобрать параметры, которые больше всего подходят.

Настройка уровня мощности	Назначение
1-2	• деликатный разогрев небольшого количества пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • мягкое томление • медленное нагревание
3-4	• разогрев • активное тушение • приготовление риса
5-6	• приготовление блинов, оладий
7-8	• пассерование • приготовление макаронных изделий (пасты)
9	• поджаривание с перемешиванием • запечатывание (обжаривание) стейка • доведение супа до кипения • кипячение воды

⇒ Необходимо соблюдать осторожность при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если активен режим «БУСТЕР». При чрезвычайно высоких температурах масло и жир будут самопроизвольно воспламеняться, и это представляет серьезную опасность возгорания.

4.1 Советы по приготовлению

⇒ Когда блюдо закипит, необходимо уменьшить температуру.

⇒ Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.

⇒ Необходимо свести к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

⇒ Начинайте приготовление на высокой мощности и уменьшите ее, когда пища прогреется.

4.1.1 Тушение, приготовление риса

⇒ Томление происходит ниже точки кипения, примерно при 85°C, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность жидкости при варке. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что аромат раскрывается без пережарки. Также при температуре ниже точки кипения следует готовить соусы на основе яиц и муки.

⇒ Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться на-

Варочная панель

стройка выше минимальной, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время.

4.1.2 Обжарка стейка

Для приготовления сочных стейков:

➔ Перед приготовлением оставить мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.

➔ Разогреть посуду с толстым дном.

➔ Смазать обе стороны стейка маслом. Сбрызнуть горячую посуду небольшим количеством масла, а затем опустить мясо на горячую посуду.

➔ Во время приготовления следует перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Необходимо надавить на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен – чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.

➔ Перед подачей на стол необходимо оставить стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

4.1.3 Для жарки во фритюре

➔ Выбрать вок с плоским дном или большую посуду, совместимую с индукцией.

➔ Подготовить все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если готовить большие количества, следует готовить пищу несколькими маленькими партиями.

➔ Ненадолго разогреть посуду и добавить две столовые ложки масла.

➔ Сначала необходимо приготовить любое мясо, отложить его и сохранять теплым.

➔ Обжарить овощи, помешивая. Когда они будут горячими, но все еще хрустящими, установить зону нагрева на более низкую настройку, вернуть мясо в посуду и добавить соус.

➔ Осторожно перемешать ингредиенты, чтобы они полностью нагрелись.

➔ Подавать сразу.

4.2 Обнаружение мелких предметов

➔ Если на варочной поверхности осталась посуда неподходящего размера, немагнитная посуда (например, алюминиевая) или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать функционировать на индукционной варочной поверхности еще 1 минуту.



5. ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

5.1 Код неисправности и ее решение

Код неисправности	Причина	Что необходимо предпринять
E1	Защита от высокого напряжения	Проверить, в норме ли источник питания, и включить прибор после того, как источник питания будет в норме.
E2	Защита от низкого напряжения	
E3/E4	Высокая температура датчика стеклокерамической поверхности	Подождать, пока температура стеклокерамической поверхности вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВыКЛ», чтобы перезагрузить устройство.
E5/E6	Высокая температура IGBT-транзистора	Подождать, пока температура IGBT-транзистора вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВыКЛ», чтобы перезагрузить устройство. Проверить, плавно ли работает вентилятор. Если нет, заменить вентилятор.
F3/F6	Отсоединение датчика температуры стеклокерамической поверхности	Проверить соединительный провод датчика или заменить датчик.
F4/F7	Короткое замыкание датчика температуры стеклокерамической поверхности	
F5/F8	Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности	
F9/FC	Короткое замыкание IGBT-транзистора	Заменить материнскую плату.
FA/FD	Отсоединение IGBT-транзистора	

5.2. Особые неисправности и их решения

Неисправность	Причина	Что необходимо предпринять
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	В розетке нет напряжения	Убедиться, что вилка надежно закреплена в розетке и что розетка работает
	Не удалось подключить плату питания и плату дисплея	Проверить подключение
	Повреждена плата питания	Заменить плату питания
	Повреждена плата дисплея	Заменить плату дисплея

Варочная панель

Некоторые кнопки не работают, или не работает светодиодный дисплей	Плата дисплея повреждена	Заменить плату дисплея
Индикатор режима нагрева загорается, но нагрев не запускается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой, а воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы
	Что-то не так с вентилятором	Проверить, правильно ли работает вентилятор. Если нет, заменить вентилятор
	Повреждена плата питания	Заменить плату питания
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает «U»	Неправильный тип посуды	Необходимо использовать подходящую кастрюлю.
	Диаметр дна посуды слишком мал	Повреждение цепи обнаружения посуды, заменить плату питания.
	Посуда перегрелась	Подождать, пока температура вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезагрузить устройство
«U» отображается в зоне нагрева с одной и той же стороны (например, в первой и второй зонах).	Сбой подключения платы питания и платы дисплея	Проверить подключение
	Повреждена информационная часть платы дисплея	Заменить плату дисплея
	Повреждена плата питания	Заменить плату питания
Двигатель вентилятора издает неестественные звуки	Двигатель вентилятора поврежден	Заменить вентилятор

Вышеизложенная информация является общим решением неисправностей.

Запрещается самостоятельно разбирать оборудование во избежание какой-либо опасности и повреждения индукционной плиты.

Обратите Ваше внимание!

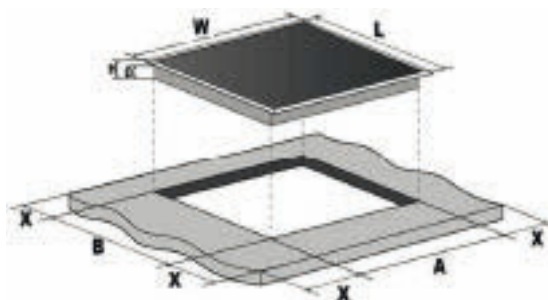
Неисправностями Изделия не являются:

Индукционные и электрические панели	Звук работы индукционных конфорок при активации повышенной мощности
	Тёмный, визуально не горящий сегмент термостата на конфорке для стеклокерамики
	Изменение цвета поверхности рабочего стола в процессе эксплуатации изделия

⚠ 6. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено пространство не менее 5 см. Необходимо убедиться, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Необходимо выбрать термостойкий изоляционный материал рабочей поверхности (древесина

и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и значительной деформации, вызванной тепловым излучением от зон нагрева. Как показано ниже (измерения в единицах измерения: мм):



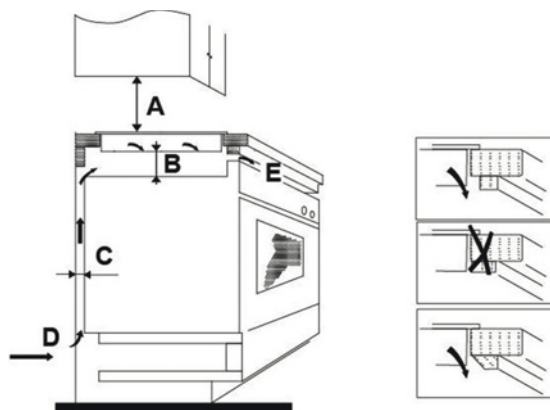
Д (L) (мм)	Ш (W) (мм)	В (H) (мм)	Д (D) (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
520	288	56	52	265 +5 -0	490 +5 -0	50 min

💡 Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 760 мм.

При любых обстоятельствах необходимо убедиться, что варочная

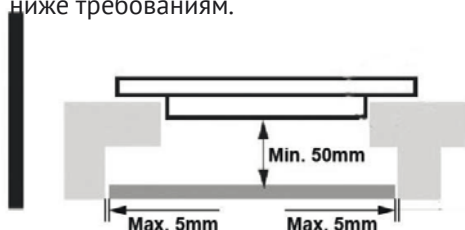
панель индукционной плиты хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедиться, что варочная панель индукционной плиты находится в исправном рабочем состоянии. Как показано ниже:

Варочная панель



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мин	50 мин	20 мин	Воздухозаборник 50 мм	Вентиляционное отверстие 50 мм

Необходимо убедиться, что поверхность индукционной варочной поверхности хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной поверхности или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на минимальном расстоянии 50 мм от низа варочной поверхности. Следуйте приведенным ниже требованиям.



☞ Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы рабочей поверхностью при установке варочной панели на рабочее место.

☞ Необходимо понимать, что клей, который соединяет пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания обшивки.

☞ Соответственно, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

Меры предосторожности

➡ Индукционная плита должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Запрещается проводить установку самостоятельно.

➡ Плиту нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты.

➡ Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить наилучшее тепловое излучение для повышения надежности.

➡ Стена и зона индуцированного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.

➡ Чтобы избежать каких-либо повреждений, многослойная прослойка и клей должны быть устойчивы к нагреву.

➡ Не следует использовать пароочиститель.

Подключение варочной панели к сетевому источнику питания

Эта варочная поверхность должна подключаться к электросети только квалифицированным персоналом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети необходимо убедиться, что:

1. Внутренняя электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной поверхностью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Сечения кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

4. Для подключения варочной поверхности к электросети не использовать адаптеры, редукторы или разветвители, т.к. они могут вызвать перегрев и пожар.

5. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.

Необходимо уточнить у электрика, подходит ли домашняя электропроводка без переделок. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

➡ Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться квалифицированным специалистом, чтобы избежать несчастных случаев.

➡ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

➡ Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам безопасности.

➡ Кабель нельзя сгибать или сжимать.

Варочная панель

Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными техниками.

💡 Нижняя поверхность и шнур питания варочной поверхности недоступны после установки.





УТИЛИЗАЦИЯ: Не допускается утилизировать данное изделие вместе с неосортированными бытовыми отходами.

Для утилизации данного прибора необходима сортировка и применение надлежащих методов вторичной переработки.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ ЕС по Утилизации электрического и электронного оборудования (УЭЭО). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован неправильным образом.

Символ на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого прибора обратиться в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и переработке этого прибора, обратиться в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели прибор.

Варочная панель

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:

Месяц
↑
[]
XXXXXXXXXXXXX
[]
↓
Год

Изготовитель:

Эм энд Джи Хаусгерате ГмбХ
Потсдамер стр, 92 10785 Берлин

Заводы-филиалы изготовителя:

Zhongshan Katro Electrical Appliances Co.,Ltd

Адрес: 9 завод № 5, Восточная улица Юэгуи, город Наньтоу, округ Чжуншань, провинция Гуандун, Китай.

Импортёр:

ООО "Эм-Джи Русланд", 141400
г. Химки, ул. Бутаково, д.4

Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Внимательно ознакомьтесь с условиями гарантийного обслуживания.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

Изготовителем техники марки «Kuppersberg» установлен срок службы 10 (десять) лет на крупную бытовую технику : газовые и комбинированные плиты, духовые шкафы, электрические и газовые варочные поверхности, холодильное оборудование, стиральные машины, сушильные барабаны, посудомоечные машины, пароварки, кухонные вытяжки), при соблюдении правил эксплуатации и применении ее в бытовых целях.

Данные сроки исчисляются с даты изготовления изделия.

Правила безопасного и эффективного использования изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несет ответственности за безопасность изделия.

На всю бытовую технику марки «Kuppersberg» гарантийный срок составляет 24 (двадцать четыре) месяца. Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи при наличии кассового и/или товарно-кассового чека, при отсутствии документов о покупке согласно п.2 ст.19 ЗоЗПП гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь, Республики Казахстан. Гарантия распространяется только на официально поставленные изделия, сертифицированные для указанных стран, а также на оригинальные комплектующие и составные части данных изделий.

На территории других государств гарантийный срок устанавливается в соответствии с внутренним законодательством.

1. Данная гарантия распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
2. Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 6 (шесть) месяцев с момента продажи основного изделия магазином.
3. Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части, установленные в изделие, взамен вышедших из строя, при гарантийном ремонте, равен сроку гарантии на изделие и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока изделия.
4. Гарантийный срок на элементы освещения, лампы составляет 15 дней с даты покупки прибора.

5. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра.
6. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остаётся право требовать от Потребителя возмещения стоимости сервисных мероприятий за ложный вызов.
7. Для осуществления технического обслуживания и ремонта изделия, потребителю необходимо обеспечить доступ сотруднику авторизованного сервисного центра к изделию (в том числе встраиваемому).
8. Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части. Претензии рассматриваются после только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.
9. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение гарантийного срока изделия документы, прилагаемые при продаже (кассовый и/или товарный чек, инструкцию по эксплуатации).
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случаях несоблюдения требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:

1. При возникновении недостатков, вызванных несоблюдением прилагаемой к изделию инструкции по эксплуатации, неправильной установкой, хранением или транспортировкой изделия, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности.
3. Не соблюдения потребителем правил подключения и монтажа изделия, установки дополнительных элементов на изделии, препятствующих доступу специалиста к прибору для проведения сервисных мероприятий.
4. На изделия, которые подвергались ремонту, разборке или конструктивным изменениям, которые повлекли отказ в работе изделия, неуполномоченными на то лицами или организациями не являющимися авторизованными сервисными центрами. Так же если удалены, не разборчивы или изменены заводские наклейки с указанием модели, продуктового и серийного номера изделия.
5. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97), явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние животные и насекомые, попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, и другими подобными причинами.
6. Повреждения техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных

сверхнормативными отклонениями параметров электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений.

7. Внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, повреждения стеклянных деталей, включая разрушения, повреждения стеклокерамики, изменения цвета стеклокерамики в зонах конфорок, царапины, возникшие в процессе эксплуатации.
8. Использование посуды не соответствующего типа и размера, рекомендованного изготовителем согласно инструкции по эксплуатации.
9. На шумы и звуки работы электрооборудования индукционных и электрических плит, даже в выключенном состоянии, так же на шум пламени, издаваемый газовыми конфорками.
10. Повреждения деталей, которые произошли в результате естественного износа, включая расходные материалы, такие как : лампы, элементы питания, фильтры, монтажные и уплотнительные элементы, соединительные электрокабели, разъёмы, шланги, фильтры, антивозвратные клапаны, металлические и стеклянные противни, решетки, держатели противней и решеток, телескопические направляющие, тарелки, блюда, ручки и кнопки управления, решетки плит, составные части конфорок и дополнительных аксессуаров.
11. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи, при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами.
12. Попадания во внутренние рабочие объёмы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи.
13. Механических повреждений изделия потребителем (вмятины, царапины, трещины, сколы и т.д.)
14. Потери товарного вида изделия в следствие воздействия химических веществ.
15. Длительных термических воздействиях и других подобных повреждениях, возникших в процессе эксплуатации. Время приготовления пищи не должно превышать более 3 часов непрерывного включения конфорок.
16. На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).
17. Движения хладагента внутри холодильника, морозильника, который может издавать кратковременные шумы (свист, звук перетекающей жидкости и т.д.), даже при отключенном компрессоре, что не является дефектом, так же не является дефектом потрескивание составных частей прибора в результате температурных деформаций. Характерные звуки включения компрессора и автоматики являются нормальными звуками при работе электрооборудования прибора. Для холодильников, оборудованных устройством для приготовления льда (ледогенератором), при не использовании устройства для приготовления льда (ледогенератора) в течении 7 дней и более, обязательно требуется отключать функцию приготовления льда, освободить емкость от ранее приготовленного льда. Во избежание солнечного ультрафиолетового и температурного воздействия на корпус холодильника, место для установки холодильника должно быть защищено от прямого попадания солнечного света на прибор.

Установка и подключение крупной бытовой техники, включая встраиваемую бытовую технику.

1. Для установки и подключения изделий производитель рекомендует Вам обратиться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов имеющих сертификат на оказание подобных услуг.
2. Перед установкой, использованием обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
3. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по прейскуранту сервисного центра.
4. Изготовитель не несёт какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации и произведенных не уполномоченными на то лицами.
5. В случае нарушений требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо или организация, проводившее работы по установке и подключению.
6. Газовая бытовая техника подключается только специалистом, имеющим лицензию и допуск на работы с газовым оборудованием. Гарантийное и сервисное обслуживание осуществляется только при наличии отметки в паспорте изделия о подключении или документа уполномоченной организации о подключении газового оборудования.
7. Изделия, имеющие трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено.
8. По всем вопросам технического обслуживания и приобретения оригинальных расходных материалов и аксессуаров Вы можете обращаться в авторизованные сервисные центры, информация по сервисному обслуживанию изделий «Kuppersberg» указана на сайте изготовителя : www.kuppersberg.ru

KUPPERSBERG

СЕРВИСНАЯ КНИЖКА

МОДЕЛЬ

ТИП ИЗДЕЛИЯ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

М.П.
продавца

Уважаемый Покупатель !

Благодарим Вас за выбор продукции компании KUPPERSBERG. Настоящим, компания KUPPERSBERG подтверждает, что приобретённая Вами техника изготовлена из высококачественных материалов при повышенном контроле качества продукции и отвечает всем техническим, техническим и экологическим критериям, предъявляемым к домашней бытовой технике.

Данный товар сертифицирован на территории Российской Федерации. Производитель обязуется обеспечить бесплатный гарантийный ремонт в течение всего гарантийного срока.

Требования потребителя, соответствующие Законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев с Даты продажи изделия при условии, что недостатки в продукции не возникли вследствие нарушения покупателем правил пользования, транспортировки, хранения и иных действий пользователя или третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, природная катастрофа и т.д.).

Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных KUPPERSBERG авторизованных сервисных центрах. Ответственность за качество, сроки ремонта несут уполномоченные сервисные центры. Неисправные детали и узлы техники в гарантийный период заменяются потребителю на новые безвозмездно.

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

Установка, гарантийное и послегарантийное обслуживание, продажа запасных частей по Москве и Московской области +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии KUPPERSBERG:

8 (800) 250-17-18 (звонки для всех регионов РФ бесплатные)

Часы работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9-00 до 18-00 без перерыва

Полный список авторизованных сервисных центров KUPPERSBERG Вы можете найти на официальном сайте www.kuppersberg.ru

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Ремонт №1

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №2

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

Ремонт №3

Дата обращения	Дата ремонта	Неисправность	Выполненная работа	Запасная часть

KUPPERSBERG

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

Обратите особое внимание!

Все условия гарантии регулируются действующим Законодательством РФ.

Гарантийные обязательства не распространяются на технику с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технологических требований, описанных в Инструкции по эксплуатации, в том числе:

- нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87, а также нестабильности уровня давления газа, согласно ГОСТ Р50696-2006;
- нестабильности водопроводной сети, установленных СНиП 2.04.02-84;
- на технику, используемую от целей, отличных от бытового пользования, а также технику, установленную в организациях любого типа собственности;
- при наличии следов механических повреждений (трещины, сколы, царапины и пр.), связанных с причиной обращения;
- при наличии следов несанкционированного вскрытия или неквалифицированного ремонта третьими лицами (за исключением особых случаев, предусмотренных действующим Законодательством РФ);
- при несоответствии данных о технике в Сервисной книжке и на оригинальной наклейке (шильде) на изделии;
- при неправильном подключении изделия, попадании внутрь изделия посторонних предметов, мелких деталей и фрагментов одежды или остатков пищи;
- при попадании на внутренние узлы и детали изделия посторонних жидкостей, насекомых или при наличии следов их жизнедеятельности;
- вследствие образования на элементах изделия избыточного слоя накипи или иных отложений, вызванных повышенной жёсткостью воды;
- при обнаружении воздействия на внутренние и внешние элементы изделия агрессивных химических веществ, а также термического воздействия ;
- в случае, если изделие на момент визита уполномоченной сервисной службы KUPPERSBERG было в технически исправном состоянии

KUPPERSBERG

#1

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#2

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

KUPPERSBERG

#3

Модель изделия _____

Серийный № _____

Дата продажи _____

М.П.
продавца

Товар получил без повреждений , претензий к внешнему виду и комплектности не имею

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

С условиями гарантийных обязательств KUPPERSBERG ознакомлен и согласен. Полная, необходимая, достоверная информация о Товаре, Изготовителе, Продавце мною получена

(Фамилия, имя и подпись Потребителя)

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ
Заполняется лицом, осуществившем подключение (Установку)

Дата подключения (установки)	Фамилия, Имя специалиста, проводившего подключение	Наименование организации, выполнившей подключение	Подпись специалиста, проводившего подключение

Внимание: KUPPERSBERG настоятельно рекомендует доверять подключение (установку) приобретённого Товара специалистам Авторизованного сервисного центра KUPPERSBERG. При подключении изделия через АЦЦ KUPPERSBERG, гарантийный срок исчисляется с Даты подключения (установки) изделия, но не более 3 месяцев с даты продажи. ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС» для Москвы и Московской области: +7 (495) 236-90-67, Пн-Пт: с 9-00 до 18-00. Оплата работ по подключению и настройке изделия осуществляется на основании прейскуранта платных услуг организации, осуществляющей подключение. Изготовитель не несёт ответственности за ущерб имуществу и здоровью граждан, возникший в связи с неквалифицированным подключением изделия третьими лицами. В случае возникновения поломки изделия вследствие описанных выше причин, ответственность за причинённый ущерб потребителю, а также за восстановление работоспособности изделия, несёт лицо, осуществлявшее подключение. Газовые варочные панели и духовки могут быть установлены только сертифицированным специалистом, имеющим соответствующий допуск на установку и проведение работ по газовому оборудованию. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки Организации, уполномоченной на проведение такого рода работ.

KUPPERSBERG

#1

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., _____
подпись _____
Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#2

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., _____
подпись _____
Дата ремонта _____



KUPPERSBERG

#3

Сервис-центр _____
Инженер, Ф.И.О., _____
подпись _____
Дата ремонта _____





ВНИМАНИЕ!

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН НАХОДИТСЯ
ВНУТРИ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ НАСТОЯЩЕЕ
РУКОВОДСТВО В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.**

➞ Kuppersberg
➞ www.kuppersberg.ru
➞ info@kuppersberg.ru